

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005 年 7 月 14 日 (14.07.2005)

PCT

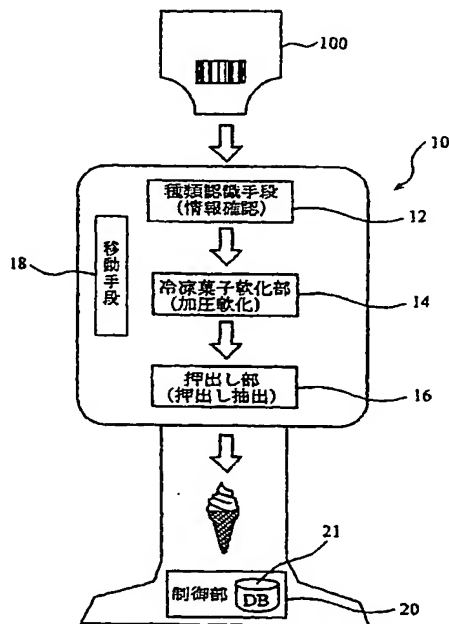
(10) 国際公開番号
WO 2005/063041 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A23G 9/28
(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/019821
(22) 国際出願日: 2004 年 12 月 27 日 (27.12.2004)
(25) 国際出願の言語: 日本語
(26) 国際公開の言語: 日本語
(30) 優先権データ:
特願 2003-431254
2003 年 12 月 25 日 (25.12.2003) JP
(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): エフォート株式会社 (EFFORT CORPORATION) [JP/JP]; 〒104-0045 東京都中央区築地 4 丁目 3 番 8 号 登喜和ビル Tokyo (JP).
(71) 出願人 および
(72) 発明者: 小林 誠一 (KOBAYASHI, Seichi) [JP/JP]; 〒120-0005 東京都足立区綾瀬 2-2 4-1 Tokyo (JP).
(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA,

[続葉有]

(54) Title: SOFTENING AND EXTRUDING SYSTEM FOR FROZEN CONFECTIONERY AND SOFTENING AND EXTRUDING METHOD FOR THE FROZEN CONFECTIONERY

(54) 発明の名称: 冷凍菓子の軟化、押し出しシステム及び冷凍菓子の軟化・押し出し方法



- 18 MOVING MEANS
12 TYPE RECOGNIZING MEANS (INFORMATION CONFIRMATION)
14 FROZEN CONFECTIONERY SOFTENING PART (PRESSURIZATION AND SOFTENING)
16 EXTRUDING PART (EXTRUSION AND EXTRACTION)
21 CONTROL PART

(57) Abstract: [PROBLEMS] To provide a system and a method capable of extruding frozen confectionery always in a proper soft state irrespective of the types thereof in the system for softening the frozen confectionery in a non-heated state and then extruding. [MEANS FOR SOLVING PROBLEMS] This softening and extruding system for the frozen confectionery comprises a bag-like container (100) with an extruding port in which the frozen confectionery is contained, a frozen confectionery softening part (14) softening the frozen confectionery by pressurizing in the non-heated state, an extruding part (16) extruding the softened frozen confectionery from the extruding port by pressing operation on the bag-like container (100), a bag-like container moving means (18) feeding the bag-like container (100) for softening operation and extrusion operation, a type recognizing means (12) recognizing the type of the frozen confectionery filled in the bag-like container (100), and a control part (20) controlling the frozen confectionery softening part so that the frozen softening part can be operated based on the pre-stored softening operational conditions in the proper non-heated state according to the recognized type of the frozen confectionery.

(57) 要約: 課題 冷凍菓子を非加熱状態のまま軟化させて、その後、押し出すシステムにおいて、冷凍菓子の種類を問わず常に適切な柔らかさの状態で押し出すことのできるシステム及び方法を得ること。解決手段 内部に冷凍菓子の

[続葉有]

入れられた抽出口付きの袋状容器100と、冷凍菓子



SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

— 請求の範囲の補正の期限前の公開であり、補正書受領の際には再公開される。

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

を非加熱状態で加圧して軟化させる冷凍菓子軟化部14と、袋状容器100への押圧動作により抽出口から軟化された冷凍菓子を押し出す押し出し部16と、袋状容器100を軟化動作及び押し出し動作に供するために送り移動させる袋状容器移動手段18と、袋状容器100に充填された冷凍菓子の種類を認識する種類認識手段12と、認識した冷凍菓子の種類に応じて、予め記憶した適切な前記非加熱での軟化と動作条件に基づいて動作するように前記冷凍菓子軟化部を制御する制御部20と、を備えている。